



Orégano

ES-12
06/07/2019
Pag.1 REV.2

PRODUCTO:	Hojas y sumidades floridas secas del <i>Origanum vulgare linneo</i> . De color verde claro a verde oscuro.	Clasificación:	Especia
------------------	--	-----------------------	---------

Denominación comercial:	Orégano
--------------------------------	---------

Ingredientes (en orden descendente):	100% Orégano
---	--------------

Origen	
---------------	--

Aditivos:	Ninguno
------------------	---------

Descripción del proceso:	La materia prima se recepciona en sacos. Durante el envasado, el contenido de los sacos se vuelca a una tolva y de ahí a la máquina envasadora. Se envasa en botes o tarros de diferentes formatos.
---------------------------------	---

Marco legal	Real Decreto 2242/1984 técnico- sanitario especies
--------------------	--

Características físico-químicas:	Humedad <15%
---	--------------

Características biológicas	Producto apto para el consumo humano según la normativa de contaminantes.
-----------------------------------	---

Características microbiológicas según EHIA	E. coli	<10 ufc/g
	Salmonella	Aus./25g

Información nutricional	
	Por 100g.
Energía (Kj/kcal)	1270 / 308
Grasas(g)	10,25
saturadas	2,66
Carbohidratos (g)	21,63
-azúcares	-
Proteínas(g)	11
Sal (g)	0,04

Composicion adecuada para	SI	NO
celíacos	X	
diabéticos	X	
intolerantes lactosa	X	

Alérgenos:	El Reglamento 1169/2011/CE (sobre la información alimentaria facilitada al consumidor), y sus modificaciones, establecen la lista de los ingredientes alérgenos cuyo etiquetado es obligatorio. Teniendo en cuenta esta información, declaramos que este producto no contiene alérgenos que deben indicarse en el etiquetado del producto.
-------------------	--

Contiene	SÍ/No	Cont. cruzada (Sí/No)
Cereales con <u>gluten</u> (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y sus derivados	No	No
Crustáceos y productos con o basados en crustáceos.	No	No
<u>Huevos</u> y productos a base de huevos	No	No
<u>Pescado</u> y productos a base de pescado	No	No
<u>Cacahuetes</u> y productos con o basados en cacahuetes	No	No
<u>Soja</u> y productos a base de soja	No	No
<u>Leche</u> y sus derivados (incluida <u>lactosa</u>)	No	No
<u>Frutos de cáscara</u> , es decir almendras (<i>Amygdalus comunis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados.	No	No
<u>Apio</u> y productos derivados	No	No
<u>Mostaza</u> y sus derivados	No	No
Granos de <u>sésamo</u> y productos a base de granos de sésamo	No	No
<u>Dióxido de azúfre y sulfitos</u> en concentración > 10 mg/Kg o 10 mg/litro exp. como SO2 total.	No	No
<u>Altramuces</u> y productos a base de altramuces	No	No
<u>Moluscos</u> y productos a base de moluscos	No	No



Orégano

ES-12

12/07/2017

Pag.2 REV.2

Organismos modificados genéticamente :

La materia prima no procede de organismos modificados genéticamente. Y por tanto no debe hacerse mención en el etiquetado del producto. Según Reg. 1829/2003/CE y Reg. 1830/2003/CE

Contaminantes :

Contaminantes: El Reglamento 1881/2006/CE, relativo al contenido máximo de contaminantes en productos alimenticios, no establece límites en relación a este producto.

Irradiación:

Las materias primas recibidas no han sido sometidas a procesos de irradiación. Tampoco en nuestras instalaciones el producto es sometido a irradiación.

Materiales en contacto con el alimento:

Los materiales de envasado utilizados cumplen con los Reglamentos 1935/2004/CE y 10/2011/CE.

Consumidor al que va dirigido:

General

Alegaciones**Formato:**

Bote plástico BTG	6g
Tarro cristal TRC	10g
Bote plástico 1/4	40g
Bote plástico THG	120g
Bote plástico THP	50g
Bote plástico THEX	5 Kg

Etiquetado:

Cumple con Reg(CE) nº 1169/2011 y sus modificaciones y con Directiva (CE) nº2000/13.

Situación del loteado

Alrededor del tarro/bote/caja

Sistemática de loteado:

Año-semana: LYYX-MM/AAAA
YY: año fabricación; XX: semana fabricación; MM: mes fabricación
AAAA: año (x años a partir de la fecha de fabricación)
Por ejemplo un producto envasado el 27 de enero de 2017, se lotearía:
L1705-01/2020

Condiciones almacenamiento y transporte :

Conservar en envase cerrado, alejado del calor, protegido de la luz y humedad.

Durabilidad mínima:

En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: 3 años

Modo de empleo:

Es un ingrediente imprescindible en la cocina italiana, donde es utilizado para la salsa de tomate, las verduras fritas y la carne a la brasa y, por supuesto, la pizza.

Reg. Sanitario:

25.00687/A